



TIPP

DIE GUETZLI LASSEN SICH PROBLEMLOS EINIGE WOCHEN AUFBEWAHREN, EINFACH LUFTDICHT IN EINEM GLAS LAGERN. OHNE GLASUR KÖNNEN DIE GUETZLI AUCH 2 - 3 MONATE EINGEFROREN WERDEN.



SO GELINGT DAS AUSWALLEN NOCH BESSER: DEN TEIG ZWISCHEN BACKPAPIER ODER KLARSICHTFOLIE LEGEN ODER MIT WENIG MEHL BESTÄUBEN, DAMIT ER NICHT KLEBT. DIE GLASUR GELINGT AM BESTEN, WENN MAN SIE DÜNN AUFTRÄGT, Z.B. MIT EINEM SPACHEL.

Caotina® GUETZLI



Zubereiten
30 - 60 Minuten

DU BRAUCHST ...

Teig
200 g Butter (Zimmer-
temperatur)
1 Ei
50 g Zucker
300 g Mehl
100 g Caotina Original
etwas Zimt

Glasur
1 EL Caotina Crème
Chocolat
1 EL Milch
35 g Puderzucker
eine Hand voll
Mandeln

SO EINFACH GEHT'S:

Teig

♥ Die weiche Butter mit dem Ei und dem Zucker vermischen. Mehl, Caotina Original und Zimt hinzufügen. Von Hand zu einem glatten Teig kneten. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

♥ Den Teig anschliessend 3 - 5 mm dick auswallen. Die Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Guetzli in der Mitte des Ofens bei 200 °C etwa 10 Minuten backen. Die Guetzli aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Glasur

♥ Für die Glasur alle Zutaten bis und mit Puderzucker mit einem Löffel verrühren. Die Mandeln hacken. Mit Hilfe eines Spachtels die Glasur auf die Guetzli auftragen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

BISCUITS Caotina®



Préparation
30 à 60 minutes

IL TE FAUT ...

Pâte
200 g de beurre
(à température
ambiante)
1 œuf
50 g de sucre
300 g de farine
100 g de Caotina Original
de la cannelle

Glaçage:
1 cs de Caotina Crème
Chocolat
1 cs de lait
35 g de sucre glace
une poignée
d'amandes

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

Pâte

♥ Mélanger le beurre mou avec l'œuf et le sucre. Ajouter la farine, le Caotina Original et la cannelle. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 min.

♥ Ensuite, étaler la pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur. Découper les biscuits à l'emporte-pièce et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire les biscuits à 200 °C pendant env. 10 minutes. Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Glaçage

♥ Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients jusqu'au sucre glace inclus à l'aide d'une cuillère. Hacher les amandes. Répartir le glaçage sur les biscuits à l'aide d'une spatule et les parsemer d'amandes hachées.

CONSEILS

CONSERVÉS DANS UN CONTENANT EN VERRE HERMÉTIQUE, LES BISCUITS SE GARDENT PLUSIEURS SEMAINES. RÉALISÉS SANS GLAÇAGE, ILS PEUVENT ÉGALEMENT ÊTRE CONSERVÉS AU CONGÉLATEUR PENDANT DEUX À TROIS MOIS.



ASTUCE POUR ABAISSER LA PÂTE ENCORE PLUS FACILEMENT: LA PLACER ENTRE DEUX FEUILLES DE PAPIER CUISSON OU DE FILM PLASTIQUE, OU ENCORE LA SAUPOUDRER D'UN PEU DE FARINE POUR ÉVITER QU'ELLE NE COLLE. POUR UN GLAÇAGE RÉUSSI, L'APPLIQUER EN UNE COUCHE TRÈS FINE, PAR EXEMPLE À L'AIDE D'UNE SPATULE.